

Chef de producción



Funciones: Desarrollo de especificaciones para la producción de menús, tanto en cocina como en emplatado. Análisis y desarrollo continuo de nuevas técnicas en procesos productivos. Garantizar cumplimiento de procedimientos de higiene/seguridad alimentaria, seguridad interna y aeroportuaria, así como los relativos al sistema de gestión medioambiental de la empresa. Responsable de la calidad de información en la base de datos, recetas, fotos, desarrollos y mermas. Liderar catas con cliente y apoyo en presentaciones de menú.

Empresa: [Gategroup](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Ciclo formativo de grado superior. Experiencia mínima de 2 años en empresas de catering o restauración colectiva. Nivel de inglés C1.

Se ofrece: Contrato a jornada completa.

Más información: [Chef de producción](#).